



2019 Dalmau

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Autorenwein setzt neue Masssstäbe

Beschreibung:

Mit dem Dalmau legt Marqués de Murrieta eine moderne Interpretation der Rioja- Extraklasse vor. Charakteristisch sind kleine Erträge von den besten Trauben einer Parzelle. Vicente Dalmau Cebrián Sagarriga hat vor 20 Jahren als Erster neue Qualitätsmassstäbe im Rioja gesetzt. Dieser Wein wurde verdientermassen nach dem Pionier der neuen Winzergeneration benannt.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges, brillantes Purpurrot mit violetter Schimmer. Schwarze Kirschen, Holunder - und Blaubeeren in der entzückend fruchtigen Nase. Auch Noten von Waldbeergelée, schwarzem Bergpfeffer und bittersüßem Kakao, begleitet von exotischer Würze. Am Gaumen raffiniert, aber mit unbändiger Kraft und Konzentration. Die feingewobene, samtige Textur wird von hervorragend eingebundenem, vollreifem Tannin gestützt. Die grossartige Weinbaukunst von Marques de Murrieta widerspiegelt sich in der vollendeten Harmonie, und prägt diesen Dalmau bis ins endlose Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Rioja

Produzent:

Marqués de Murrieta

Bewertung(en):

Guía Proensa 99/100, James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 98/100, Guía Gourmets 99/100, Guía Peñín 96/100

Ausbau:

20 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Graciano

Artikelnummer:

1023119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dalmau

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 99/100, James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 98/100, Guía Gourmets 99/100, Guía Peñín 96/100
Rebsorte(n): 86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Graciano
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.